

Vanille-Maracuja-Pavlova

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Baisermasse:

6 Eiklar (Größe M)
1 Prise Salz
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
400 g Zucker
2 EL Rohrzucker
1 KL Essig

Mascarpone-Vanille-Creme:

250 g Mascarpone
180 g Frischkäse
2 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
½ l leicht geschlagenes Schlagobers
150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)

Zum Dekorieren:

3 - 4 Maracuja

1 Baisermasse:

Eiklar mit Salz aufschlagen, Vanille Paste, Zucker und Rohrzucker nach und nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen. Den Essig unterrühren.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rund (22 cm Ø) aufstreichen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Die Backtemperatur reduzieren und mit offenem Zug fertig trocknen.

Ober-/Unterhitze 100 °C

Heißluft 80 °C

Backzeit: ca. 90 Minuten

2 Mascarpone-Vanille-Creme:

Mascarpone, Frischkäse, Vanille Paste und Schlagobers mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Kuvertüre kurz unterrühren. Mit Hilfe eines Esslöffels die Pavlova in der Mitte etwas eindrücken und die Creme einfüllen.

3 Zum Dekorieren:

Das Maracuja-Fruchtfleisch vor dem Servieren auf die Creme geben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Pavlova ist ein Frische-Dessert für den baldigen Verzehr und soll nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Das einfache und luftige Rezept ist perfekt für heiße Sommertage.
- Offener Zug: Offenen Zug verwendet man beim Backen wenn Dampf aus dem Backrohr schnell entweichen soll. Sollte man einen Schieberegler bei seinem Backrohr haben, so diesen öffnen. Andernfalls klemmt man einen Kaffeelöffel (oder Kochlöffel) in die Backrohtüre, sodass sie einen Spalt breit geöffnet bleibt.